

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan berisi mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan yang ada pada penelitian manajemen risiko sistem rantai pasok halal.

1.1 Latar Belakang

Halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum Islam berdasarkan ketentuan dalam Al-quran (Indarti *et al.*, 2020). Dalam industri pangan, khususnya di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama islam, rantai pasok daging halal memiliki peran penting. Bahkan, masyarakat non-Muslim turut mengapresiasi produk berlabel halal karena lebih terjamin (Kadir & Efendi, 2023). Namun, menjaga kehalalan daging dari hulu hingga hilir adalah tantangan besar. Setiap tahap dalam rantai pasok, mulai dari pemilihan hewan yang memenuhi syariat Islam, proses pemotongan sesuai standar halal, hingga distribusi ke konsumen, harus diawasi secara ketat untuk memastikan kehalalan tetap terjaga (Kristiana *et al.*, 2020). Selain itu, seluruh peralatan, wadah, dan permukaan yang bersentuhan dengan daging serta jeroan harus terbuat dari bahan yang aman untuk pangan (*food grade*), tidak bersifat toksik, tidak mudah mengalami korosi (seperti *stainless steel* atau logam yang digalvanisasi), serta memiliki karakteristik yang mudah dibersihkan, didesinfeksi, dan dirawat (Sandela *et al.*, 2023). Risiko seperti kontaminasi silang, kurangnya sertifikasi halal, atau pelanggaran standar di salah satu tahapan dapat mengancam status halal produk. Ketidakpatuhan terhadap prosedur pemotongan, pelanggaran dalam pemilihan sapi, dan ketidaksesuaian selama distribusi juga menjadi ancaman serius yang dapat merusak integritas kehalalan. Oleh karena itu, diperlukan upaya penilaian risiko yang menyeluruh serta pemilihan alternatif strategi mitigasi yang efektif untuk menjamin kehalalan produk daging, sehingga dapat memenuhi harapan konsumen dan menjaga kepercayaan terhadap industri halal.

Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Bangkalan yang berlokasi di Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur, merupakan penyedia layanan fasilitas pemotongan hewan ruminansia untuk memenuhi kebutuhan daging di wilayah

sekitar Bangkalan. Setiap bulannya, Unit Pelaksana Teknis Daerah (UPTD) RPH-R Bangkalan memproses puluhan sampai ratusan ekor sapi yang disajikan pada grafik lampiran 2. Berdasarkan grafik pada lampiran 2, setiap hari rata-rata terdapat penyembelihan sebanyak 3 ekor sapi. Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Bangkalan mendapatkan pasokan hewan dari 3 pemasok. Pemasok sapi dipilih yang memenuhi standar halal dari berbagai wilayah di sekitar Bangkalan. UPTD RPH-R Bangkalan menghasilkan daging sapi segar serta produk sampingan berupa jeroan, kepala, kulit, dan tulang sapi. Operasional pekerjaan pada RPH-R Bangkalan dilaksanakan mulai jam 1 dini hari hingga selesai. Dalam Operasional UPTD RPH-R Bangkalan terdapat rantai pasok halal yang harus dipatuhi, yang mencakup aktivitas dari pemasok sapi hidup, proses pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam, hingga distribusi daging ke pedagang. Pemasok utama sapi untuk UPTD RPH-R Bangkalan berasal dari peternak lokal sekitar Bangkalan. Pada RPH-R ini, proses penyembelihan dilakukan dengan ketat sesuai dengan ketentuan halal, untuk memastikan integritas *halalan thayyiban* produk daging sapi yang dihasilkan. Konsumen dari UPTD RPH-R Bangkalan meliputi pasar tradisional, grosir dan rumah tangga di wilayah Bangkalan dan sekitarnya. Namun, UPTD RPH-R Bangkalan menghadapi tantangan serius dalam menjaga integritas rantai pasok daging halal akibat kurangnya sistem pengawasan terintegrasi pada setiap tahap proses, mulai dari pemilihan sapi, penyembelihan, hingga distribusi. Minimnya kontrol pada aspek-aspek kritis seperti ketertelusuran asal-usul ternak, kepatuhan proses penyembelih terhadap SOP halal, dan sanitasi pasca-produksi menimbulkan risiko yang tidak hanya mengancam status kehalalan daging, tetapi juga berdampak pada kualitas daging. Kondisi tersebut menunjukkan penerapan manajemen risiko dalam pengelolaan rantai pasok halal yang masih belum optimal. Sebagai contohnya, risiko tersebut meliputi risiko di tahap pemasok, produksi, dan distribusi.

Pada tahap pasokan, terdapat risiko penurunan kualitas sapi yang dapat mempengaruhi kehalalan daging. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan pemeriksaan kesehatan sapi secara ketat sebelum dipotong. Di tahap produksi, risiko utama terletak pada proses penyembelihan yang tidak sesuai dengan syariat Islam, yang dapat mempengaruhi status halal daging. Untuk mengatasi hal ini, pengawasan

yang ketat harus dilakukan selama proses penyembelihan. Pada tahap distribusi, terdapat risiko terkontaminasi yang menyebabkan menjadi tidak halal. Solusi yang diambil adalah memisahkan produk halal dan tidak halal serta mengemas produk secara terpisah untuk mencegah risiko kontaminasi. Selain itu, terdapat aspek-aspek lain yang perlu diperiksa untuk memastikan kehalalan daging sapi. Oleh karena itu, diperlukan observasi mendetail pada proses bisnis rantai pasok daging halal. Dengan adanya berbagai risiko tersebut, diperlukan penilaian risiko yang menyeluruh serta penerapan mitigasi risiko yang efektif untuk menjaga kehalalan dan kualitas daging sapi yang dihasilkan oleh UPTD RPH-R Bangkalan. Pentingnya penelitian mengenai kehalalan rantai pasok daging sapi adalah untuk memastikan bahwa tidak hanya fokus pada tahap penyembelihan, tetapi juga pada pengawasan di setiap proses bisnis dalam rantai pasok.

Penelitian mengenai rantai pasok daging halal telah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya dengan berbagai metode dan produk yang berbeda. Penggunaan metode *DEMATEL-based ANP* digunakan untuk penilaian risiko terkait pengiriman, penjualan, dan pelayanan yang dilakukan oleh (Rishelin & Ardi, 2020). Penggunaan pendekatan *Assessment Scale* penilaian risiko terkait penyembelihan (Azli *et al.*, 2021). Selain itu, penggunaan metode SCOR-HOR dalam penilaian risiko terkait pemasok dan produksi (D. Wahyuni *et al.*, 2020). Penerapan metode HOR dalam penilaian risiko terkait pemasok, produksi, dan pengiriman (Kusuma, 2023). Penilaian risiko terkait pemasok, produksi, dan pengiriman dengan pendekatan *Bayesian Network* (H. C. Wahyuni *et al.*, 2020). Selain itu, penilaian risiko terkait pemasok, produksi, dan pengiriman dengan menggunakan metode HCP (M. H. Ramli *et al.*, 2023). Penggunaan pendekatan FMEA dalam penilaian risiko terkait produksi (M. H. Ramli *et al.*, 2024). Berdasarkan penelitian terdahulu, penelitian ini dengan penerapan pendekatan yang lebih terintegrasi menggunakan metode *Best-Worst Method* (BWM) dan PROMETHEE untuk memberikan penilaian risiko yang lebih akurat serta strategi mitigasi yang optimal pada rantai pasok daging halal, sehingga menjawab kebutuhan penelitian yang lebih komprehensif di bidang rantai pasok halal.

Berdasarkan permasalahan yang ada diperlukan penilaian risiko dan mitigasi risiko. Penelitian ini akan menggunakan metode *Best-Worst Method* (BWM) dan

Preference Ranking Organization METHod for Enrichment Evaluations (PROMETHEE). BWM dipilih karena lebih sederhana dibandingkan metode MCDM lain seperti *Analytic Hierarchy Process* (AHP) atau *Analytic Network Process* (ANP) karena memerlukan lebih sedikit perbandingan elemen keputusan, memberikan wawasan transparan tentang preferensi responden dengan mengidentifikasi elemen terbaik dan terburuk, dan menghasilkan informasi relevan secara cepat, sehingga efisien dalam pengambilan keputusan (Krstić *et al.*, 2025). Metode PROMETHEE unggul dalam menganalisis masalah multi-kriteria karena memiliki konsep dan aplikasi yang lebih sederhana dibandingkan metode lainnya (Alfonsius & Bonitalia, 2023). Selain itu, metode PROMETHEE lebih andal dibandingkan metode MCDM lainnya seperti *Elimination and Choice Expressing Reality- Net Inferior* (ELECTRE-NI), *Elimination and Choice Expressing Reality- Net Superior* (ELECTRE-NS), *Technique for Order Preference by Similarity to Ideal Solutions* (TOPSIS), *Vlekriterijumsko KOMpromisno Rangiranje* (VIKOR), *Multi Objective Optimization Ratio Analysis* (MOORA), dan *Weighted Product Method* (WPM), karena tidak terpengaruh oleh teknik normalisasi dan konsisten dalam memberikan peringkat yang sama (Qureshi & Rachid, 2022). Metode BWM akan digunakan untuk penilaian risiko dengan membandingkan risiko terburuk dan terbaik, sementara metode PROMETHEE akan digunakan untuk menentukan strategi mitigasi yang optimal dengan mempertimbangkan berbagai preferensi. Penggunaan kedua metode ini diharapkan dapat memberikan solusi yang lebih terstruktur dan berbasis data dalam pengelolaan risiko rantai pasok daging halal, serta meningkatkan kepatuhan dan keamanan produk dalam proses pada RPH-R Bangkalan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian pada RPH-R Bangkalan maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja risiko yang terjadi dalam aktivitas rantai pasok daging halal di RPH-R Bangkalan?
2. Bagaimana penilaian risiko rantai pasok daging halal di RPH-R Bangkalan?

3. Bagaimana pemilihan strategi mitigasi risiko rantai pasok daging halal di RPH-R Bangkalan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi berbagai risiko yang terdapat dalam rantai pasok halal di RPH-R Bangkalan.
2. Melakukan penilaian risiko dalam rantai pasok halal di RPH-R Bangkalan dengan menggunakan metode BWM.
3. Mengusulkan strategi mitigasi risiko di RPH-R Bangkalan berdasarkan hasil penilaian menggunakan metode PROMETHEE.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan panduan kepada RPH-R Bangkalan untuk memahami risiko-risiko utama yang berpotensi mengganggu kehalalan dan kualitas produk.
2. Menyediakan rekomendasi mitigasi yang berbasis data dan metode ilmiah untuk meningkatkan pengelolaan rantai pasok halal.
3. Menyumbang kajian akademis yang relevan terhadap literatur tentang manajemen risiko rantai pasok halal menggunakan metode BWM dan PROMETHEE.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah yang dibahas pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada rantai pasok halal RPH-R Bangkalan hingga proses distribusi tidak mencakup penjualan.
2. Penelitian ini hanya berfokus pada rantai pasok halal RPH-R Bangkalan tidak mencakup mengenai *safety food*.
3. Penelitian ini hanya berfokus pada pemasok yang beranggota resmi RPH-R Bangkalan.

4. Penelitian ini hanya memberikan usulan kepada UPTD RPH-R Bangkalan dan tidak diimplementasikan.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab 1 berisi pendahuluan yang mencakup latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab 2 berisi tinjauan pustaka yang mencakup teori-teori dari berbagai sumber yang mendukung dan menjadi dasar penelitian skripsi tentang penilaian dan mitigasi risiko rantai pasok daging halal pada rumah pemotongan hewan ruminansia bangkalan dengan metode BWM-PROMETHEE

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab 3 merupakan metodologi penelitian yang menjelaskan lokasi dan waktu penelitian, tipe penelitian, jenis data, pengambilan data, pengolahan data, metode yang digunakan dalam penelitian, dan tahapan penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab 4 merupakan hasil dan pembahasan yang menyajikan hasil analisis data yang diperoleh dari pengolahan dengan BWM, *pareto chart*, PROMETHEE, dan pembahasan mengenai risiko utama dalam rantai pasok daging halal serta strategi mitigasi yang direkomendasikan berdasarkan hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab 5 kesimpulan dan saran yang menyajikan kesimpulan utama yang diperoleh dari penelitian terkait risiko utama dan strategi mitigasi dalam rantai pasok halal di RPH-R Bangkalan. Selain itu, diberikan saran bagi pihak terkait, seperti pengelola RPH-R, pemangku kepentingan halal, dan peneliti selanjutnya, guna meningkatkan efektivitas pengelolaan risiko dalam industri halal.